

ŠPAGETY S PEČENÝMI LÍSTKY ŠALVĚJE, CHERRY VÍNEM, KACHNÍMI JÁTRY A SÝREM CHEBRIS

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- špagety 350 g
- sůl 1 lžička
- olivový olej 3 kapka
- Suroviny na omáčku s pečenými kachními játry 0 ks
- **kachní játra**
- šalvějové lístky 10 ks
- zeleninový vývar 3 dl
- cherry dezertní víno 1 dl
- máslo 100 g
- tvrdý kozí sýr Chebris 60 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olivový olej 1 lžička
- rukola 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety vaříme v osolené vodě cca 8 minut. Scedíme, lehce zakápneme olivovým olejem a promícháme.

Na olivovém oleji orestujeme šalvěj a přidáme kousky kachních jater. Ochutíme solí, pepřem a zastříkneme dezertním vínem. Necháme odvařit a zalijeme vývarem, svaříme na polovinu a po kouscích vložíme nakrájené studené máslo. Vymícháme krémovou konzistenci a dosolíme a opepříme.

Do pánve vložíme vařené špagety a promícháme s omáčkou.

Na talíři jednotlivé porce posypeme čerstvě strouhaným sýrem Chebris a dozdobíme lístky čerstvé rukoly, dle chuti osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem.